Soyabella SB 130
Machine automatique à laits végétaux

Mode d'emploi

LA BOUTIQUE
NATURE ET VITALITÉ
vitaliseur.com

Caractéristiques techniques

Objet	Préparateur de laits végétaux automatique
Type	Soyabella, Model SB-130
Tension nominale	220 V ~
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée nominale	750 W
Cotes	22 x 16 x 28 cm (L x P x H)
Poids	1,9 kg

CE : Le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée. Il n'a pas été réalisé de processus d'évaluation de conformité. L'importateur tient la documentation technique à disposition pour consultation.

- Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles édictées par la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Quand vous voudrez vous débarrasser de cet appareil, veuillez le porter aux points de collecte et de recyclage prévus à cet effet.

Table des matières

Présentation	**4/5**
Conseils d'utilisation et d'entretien	**6/10**
Dépannage : questions-réponses	**11**
Recettes	**12/14**
Garantie	**15**

Si vous avez le moindre problème avec le Soyabella SB 130 ou l'un de ses accessoires, d'autres questions à nous poser, ou une commande à passer, n'hésitez pas à nous contacter :

Par courrier : Société Coplan - 61 rue du Vivier

BP 7332 - 69 357 LYON cedex 07

Par téléphone : 04 37 65 17 17

Par fax : 04 37 65 17 15

Par courriel : info@nature-vitalite.com

Pour d'autres recettes et des informations sur l'actualité de nos produits, rendez-vous sur notre site Internet

www.nature-vitalite.com

Composants du produit

Tamis à grosses mailles (tamis portant l'inscription « Rice Paste »)
Récipient de rangement (pour tête d'appareil)
Verre doseur
Gobelet de broyage
Brosse de nettoyage
Eponge de nettoyage
Câble secteur

Découvrez votre Soyabella

De nombreux « plus » techniques...

• Le processus de préparation est entièrement automatique.

• Le broyeur à lame hélicoïdale aux arrêtes en zig-zag permet une **homogénéité de broyage** optimale des ingrédients secs.

• Les cycles de cuisson sont **contrôlés par microprocesseur** en durée et en température pour de meilleurs résultats.

• **La finesse du tamis** en acier inoxydable permet un débit et donc une vitesse de fabrication accrus du lait.

• Plusieurs **capteurs de sécurité** empêchent surchauffe, débordement et mise en service de l'appareil lorsque la cuve est vide.

• L'élément de chauffe extérieur à la cuve **évite toute brûlure ou dénaturation du goût** des ingrédients lors de leur transformation et simplifie le nettoyage.

• Un **témoin** lumineux (passant du rouge au vert) vous indique la fin du processus d'extraction.

• Grâce à son **gobelet de broyage,** le Soyabella se transforme d'un geste en **moulin à café ou à céréales.**

Une commande simple à utiliser :

- La touche « Milk » (fonction lait) sert à la fabrication de lait de soja, lait de noix et lait de riz.

- La touche « Mill » (fonction broyage) sert pour moudre des noix, du café et des céréales ainsi que pour la fabrication de lait végétalien.

- La touche « Paste » (fonction soupe) s'utilise pour les soupes (riz ou autres).

- La touche « Off » commande l'arrêt de l'appareil. Actionnée en cours de fonctionnement, elle permet d'interrompre le processus en cours et met l'appareil en mode de veille (le témoin rouge clignote).

Conseils d'utilisation et d'entretien

Les précautions à prendre :

1. N'utilisez pas le Soyabella pour réchauffer des repas froids.

2. Ne trempez pas la tête de l'appareil dans l'eau, ne versez pas d'eau sur les composants électriques, ne faites pas entrer d'eau dans l'ouverture d'évacuation de vapeur (utilisez un chiffon humide pour nettoyer la tête de l'appareil)

3. Ne plongez pas le récipient en acier inoxydable dans l'eau et évitez tout contact humide avec sa face inférieure et sa poignée.

4. Vérifiez que la fiche supérieure et son contact soient secs avant de les enclencher.

5. Par sécurité ne démontez jamais la tête de l'appareil : vous perdriez le bénéfice de la garantie.

6. Faites attention lors du nettoyage du broyeur : ses arêtes vives sont très coupantes.

7. Ne touchez les pièces en acier inoxydable qu'après refroidissement total.

8. Le récipient en acier inoxydable peut devenir très chaud pendant la mise en service : ne touchez pas l'appareil en fonctionnement, et prenez un maximum de précautions si des enfants se trouvent à proximité. Attention à la vapeur évacuée par l'orifice placé sur la tête de l'appareil.

9. Branchez toujours l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre.

Les précautions à prendre :

Comme tout appareil électrique, le Soyabella exige quelques mesures de sécurité :
lisez-les attentivement

- Evitez impérativement tout contact du câble, de la prise, de la base du moteur de l'appareil avec l'eau ou tout autre liquide
- **Débranchez systématiquement** l'appareil quand il n'est pas utilisé, quand vous montez ou démontez des composants, ou avant de le nettoyer.
- Ne touchez jamais les pièces **en mouvement.**
- N'utilisez pas l'appareil s'il montre des signes de dysfonctionnement ou si son câble est endommagé. Pour la réparation adressez-vous toujours au **service après-vente.**
- Pour éviter incendies, électrocutions ou blessures, n'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas adapté spécifiquement à l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Attendez l'arrêt du moteur pour débrancher l'appareil et/ou pour le démonter.

Conseils d'utilisation et d'entretien

Les précautions à prendre :

1. Pour le lait de soja prenez un verre doseur (70-95g) de soja sec, rincez-le bien et laissez-le tremper dans l'eau 4 à 6 heures ou toute la nuit.
ASTUCE : vous pouvez placer le soja directement dans le tamis fin et mettre le tamis à tremper dans le récipient de rangement rempli d'eau.

2. Remplissez d'eau le récipient en acier inoxydable au minimum jusqu'au repère inférieur et au maximum jusqu'au repère supérieur (vous pouvez ainsi faire varier la consistance de votre lait). Pour accélérer le processus, vous pouvez utiliser de l'eau chaude mais jamais à plus de 40°C.

3. Egouttez le soja et placez le dans le tamis avant de fixer celui-ci sur la tête de l'appareil : déplacez d'avant en arrière la lame du broyeur si nécessaire pour que le tamis trouve bien sa place.

Attention : la lame est très aiguisée ! Verrouillez le tamis dans le sens indiqué (close)
Attention à vérifier le verrouillage : si le tamis se desserre lors de la marche, la lame rotative peut endommager le tamis.

4. Placez la tête de l'appareil sur le récipient en acier inoxydable. Vérifiez l'enclenchement de la fiche supérieure et de son contact et branchez l'appareil. (celui-ci émet un son et le témoin lumineux clignote au rouge). Sélectionnez l'option « lait », en appuyant **sur la touche « MILK » de la commande.** Le témoin cesse de clignoter, la production commence et dure environ 15 minutes. Quand elle est terminée, le témoin passe au vert avec un signal sonore.

5. Débranchez l'appareil de la prise de courant. Otez la tête de l'appareil du récipient en évitant de toucher le tamis encore brûlant (et après avoir vérifié qu'il n'y a plus de lait dans le tamis) et mettez l'ensemble tête et tamis à refroidir dans le récipient de rangement (la poignée placée sous le tamis passe exactement dans l'encoche du récipient).

Versez le lait hors du récipient de fabrication (attention : il est brûlant) et laissez-le refroidir. Important : pour éviter la coagulation de l'albumine, nettoyez le tamis aussi vite que possible.

6. Pour le lait de noix, procédez de la même façon jusqu'à l'étape 4. Une fois l'appareil branché **sélectionnez l'option « MOUDRE » en appuyant sur la touche « MILL »** de la commande. Le témoin s'arrête de clignoter et Soyabella moud pendant environ 10 secondes. Au bout d'environ 3 secondes, le témoin rouge clignote à nouveau. Répétez la fonction de broyage jusqu'à ce que votre lait ait la consistance souhaitée.

Conseils d'utilisation et d'entretien

La marche à suivre pour la confection des soupes

Soyabella permet aussi de confectionner des soupes délicieuses, en mélangeant par exemple brocoli et oignons, courge et noix de cajou, carottes, gingembre et noix de cajou, pommes de terre, poireau et ail, chou vert et maïs… *
La marche à suivre est globalement identique à celle des laits (cf. page 7), mais avec des variantes suivant que l'on souhaite confectionner un bouillon de légumes, une soupe de riz ou une soupe mixée.

Pour les bouillons
1. Versez un verre doseur d'ingrédients hachés (par ex. petits pois, lentilles) dans **le tamis à grosses mailles.** Mettez le tamis en place sur la tête de l'appareil et verrouillez.
2. Remplissez le récipient en acier inoxydable d'eau jusqu'au repère inférieur.
3. Assembler l'appareil (cf page 7), branchez-le et lorsque le voyant clignote rouge, actionnez la fonction SOUPE de la commande (Le bouton Paste). La production de soupe dure environ 15 minutes*, puis le voyant repasse au vert.
4. Débranchez l'appareil et procédez comme pour le lait végétal (cf page 7). Assaisonnez le bouillon d'épices à votre goût et pensez à nettoyer le tamis aussi vite que possible pour éviter que des résidus ne l'obstruent en séchant.

Pour la soupe de riz
1. Faites tremper un verre doseur de riz (115gr environ) pendant 30 minutes et **versez-le dans le tamis à grosses mailles (Rice paste)**
2. Remplissez le récipient en acier inoxydable d'eau jusqu'entre les 2 repères.
3. Assembler l'appareil (cf. page 7), branchez-le et lorsque le voyant clignote rouge, actionnez la touche « paste » fonction soupe de la commande. La production de soupe dure environ 15 minutes*, puis le voyant repasse au vert.
4. Débranchez l'appareil et procédez comme pour le lait végétal (cf. page 7). Assaisonnez votre bouillon d'épices à votre goût et pensez à nettoyer le tamis aussi vite que possible pour éviter que l'albumine n'y coagule.

Pour les soupes mixées
Le préparateur de lait de soja peut aussi être **utilisé sans tamis** pour confectionner des soupes avec morceaux.
1. Verser les ingrédients coupés en fins morceaux dans le récipient en acier inoxydable.
2. Remplissez celui-ci d'eau **sans dépasser le repère inférieur.**
3. Assemblez l'appareil, branchez-le et actionnez la fonction SOUPE avec la touche «paste» de la commande. La production de soupe commence et dure environ 15 minutes*.
4. Débranchez l'appareil et procédez comme pour le lait végétal (cf. page 7). Assaisonnez votre bouillon d'épices à votre goût et pensez à nettoyer le tamis aussi vite que possible pour éviter que l'albumine n'y coagule.

Conseils d'utilisation et d'entretien

Pour les soupes « mixtes »
Pour fabriquer des soupes plus consistantes, il est possible de placer les ingrédients qui feront la base du bouillon dans le tamis à grosses mailles, et ceux qui doivent rester en morceaux dans le récipient en acier.

1. Répartissez vos ingrédients dans le tamis à grosses mailles (quantité : un verre doseur de petits pois ou de lentilles par exemple) et le récipient (ingrédients coupés fins ou hachés).
2. Remplissez le récipient en acier inoxydable d'eau jusqu'au repère inférieur.
3. Assemblez l'appareil, branchez-le et actionnez la fonction SOUPE avec la touche « paste » de la commande. La production de soupe commence et dure environ 15 minutes*.
4. Débranchez l'appareil et procédez comme pour le lait végétal (cf. page 7). Assaisonnez votre bouillon d'épices à votre goût et pensez à nettoyer le tamis aussi vite que possible pour éviter que l'albumine n'y coagule.

* **Remarque importante :** Il se peut que l'appareil ne se mette pas tout seul hors circuit après 15 minutes, car le réglage est fait en fonction de la température et non de la durée. Nous vous recommandons donc de mettre l'appareil hors circuit manuellement au plus tard après 25 minutes (bouton « PASTE/OFF » sur l'élément de commande) : à ce moment, les ingrédients placés dans le récipient sont déjà bien cuits.

Découvrez les couteaux en céramique !

Plus résistants et plus précis que les couteaux en métal, ils sont aussi parfaitement neutres aux aliments. Ils ne rouillent pas, résistent à l'acidité de certains aliments et ne leur rétrocèdent aucun ion métallique. Résultat : un goût et un aspect intacts (fruits et légumes ne noircissent pas comme au contact du métal). Ils vous sont proposés en individuels ou en set.

MARQUE FRANÇAISE
NOUVEAUTÉ !

Pour le commander, rendez-vous sur www.nature-vitalite.com

Conseils d'utilisation et d'entretien

Comment utiliser le Soyabella pour broyer café, des noix, céréales ou graines

1. Remplissez le gobelet de broyage avec un verre doseur de l'ingrédient choisi

2. Fixer le **gobelet de broyage** sur la tête de l'appareil

3. Assembler l'appareil (cf. page 7), branchez-le et lorsque le voyant clignote rouge, actionnez **la fonction moudre de la commande avec la touche « Mill ».** La mouture dure environ 10 secondes, puis le voyant repasse au vert.

ASTUCE : si vous souhaitez une mouture plus fine, répétez l'opération.

4. Débranchez à nouveau l'appareil. Otez la tête du récipient en acier inoxydable. Retirez le gobelet de broyage de la tête de l'appareil.

Comment le nettoyer et l'entretenir

Un nettoyage minutieux est recommandé après chaque utilisation : il prolonge la durée de vie de votre appareil et assure son bon fonctionnement.

ATTENTION !

Pour éviter une coagulation de l'albumine, ou le dessèchement de résidus dans les mailles, nettoyez toujours les tamis tout de suite après utilisation.

1. Mettez l'appareil hors circuit.

2. Placez la tête de l'appareil encore munie du tamis dans le récipient de rangement.

ASTUCE : pour un nettoyage plus rapide, versez de l'eau froide dans le gobelet du récipient de rangement pour faire tremper le tamis.

3. Aidez-vous du récipient de rangement pour dévisser le tamis de la tête de l'appareil. Prenez la tête de l'appareil d'une main et le récipient de rangement de l'autre.

4. A ce moment, le tamis est brûlant : protégez vos mains pour le manipuler. Après avoir enlevé le dépôt du tamis, passez récipient de rangement et tamis sous l'eau courante jusqu'à ce que le tamis ait refroidi.

5. Lorsque le tamis est refroidi, utilisez l'éponge et la brosse spéciales pour le nettoyer avec de l'eau savonneuse. Ceci permettra d'éliminer les résidus d'albumine ou autres qui peuvent boucher les trous du tamis en séchant. Puis passez le tamis au lave-vaisselle, et assurez-vous qu'aucune maille ne reste obstruée pour la prochaine utilisation.

ATTENTION !

Lors du nettoyage de la tête d'appareil, évitez absolument de faire pénétrer **eau ou liquide dans les ouvertures latérales** Nous recommandons de nettoyer la tête de l'appareil en utilisant **simplement un chiffon humide.**

Dépannage : questions-réponses.

Problème	*Raison probable*	*Solution*
Le tamis glisse de la tête de l'appareil	Mauvais vissage dans le filetage	Refermer une nouvelle fois correctement le tamis.
Les ingrédients ne sont pas complètement moulus	Pas assez ou trop d'ingrédients dans le tamis	Remplir le tamis avec la quantité recommandée.
	Pas assez d'eau dans le récipient en acier inoxydable	Remplir le récipient d'eau entre les repères supérieur et inférieur.
	Tamis bouché	Nettoyez à fond avec la brosse de nettoyage.
Le lait déborde	Trop d'eau dans le récipient en acier inoxydable	Remplir le récipient d'eau entre les repères supérieur et inférieur.
	Tamis bouché	Nettoyer avec la brosse de nettoyage et de l'eau savonneuse chaude (de préférence du produit à vaisselle).
Aucun son n'est émis	Pas assez d'eau dans le récipient en acier inoxydable	Remplir le réservoir d'eau entre le repère supérieur et inférieur.
	Eau trop froide	Verser de l'eau tiède - eau chaude entre 10° C - 40° C.
	Axe de lames ou détecteur de trop-plein encrassés	Nettoyer à fond.
Le lait brûle	Pas assez d'ingrédients dans le tamis	Remplir une nouvelle fois, utiliser le verre doseur pour avoir la bonne quantité.
	Trop d'ingrédients, pas assez d'eau	Remplir le récipient d'eau entre les repères supérieur et inférieur. Utiliser le verre doseur pour avoir la bonne quantité d'ingrédients.
Le lait est trop fluide	Tamis bouché	Nettoyez avec la brosse de nettoyage et de l'eau de savonneuse chaude.
	Pas assez d'ingrédients	Remplir une nouvelle fois, utiliser le verre doseur pour avoir la bonne quantité.
	Ingrédients pas trempés assez longtemps	Respecter les consignes relatives au trempage.
Le chauffage fonctionne mais pas le moteur	Des ingrédients bouchent le tamis	Mettre hors circuit et remettre en circuit. Commande selon les instructions indiquées.
L'appareil ne réagit pas, lorsque le bouton de fonction est enfoncé	De l'eau a pu se loger dans la tête de l'appareil.	Attendre 4 à 5 jours jusqu'à ce que la tête d'appareil soit sèche. Réessayer à ce moment-là.

Recettes de laits

Lait de soja vanille :
Préparez du lait de soja (cf. page 7) et une fois la préparation terminée ajoutez-y les ingrédients suivants :
• 1/2 cuil. à café de sel de mer
• 1 cuil. à café d'extrait de vanille
• 3 cuil. à soupe de sirop d'agave
Vous pouvez remplacer le nectar d'agave par du miel, ou un sirop parfumé (caramel, café...).

Lait d'amande-agave :
• 1 verre doseur d'amandes trempées
• 0,8 litre d'eau
• 2 à 5 cuil. à café de nectar d'agave
• 1 cuil. à café d'extrait de vanille
• 1 pincée de sel (si souhaité)
Versez de l'eau dans le récipient en acier inoxydable et les amandes dans le tamis fin. Suivez les instructions de fabrication du lait de noix (p. 7). Versez le lait d'amande dans un récipient et mélangez le nectar d'agave, l'extrait de vanille et le sel de mer au lait. Laissez refroidir.

Lait de tournesol :
• 1 verre doseur de graines de tournesol trempées
• 0,8 litre d'eau
• 2 à 5 cuil. à café de nectar d'agave
• 1 à 2 bananes fraîches ou congelées
• un peu de noix de muscade
• 1 pincée de sel (si souhaité)
Versez de l'eau dans le récipient en acier inoxydable et les graines de tournesol dans le tamis fin. Suivez les instructions de fabrication de lait de noix (p.7). Versez le lait de graines de tournesol dans un mixer et ajoutez du nectar d'agave, les bananes, la noix de muscade et le sel de mer dans le lait. Mixez jusqu'à ce que la boisson ait la consistance désirée.

Lait de Thanksgiving :
• 1 verre doseur de graines de courge trempées
• 1 verre doseur de sésame trempé
• 0,8 litre d'eau
• 2 à 5 cuil. à café de nectar d'agave cru
• 1 pincée de sel (si souhaité)
Versez l'eau dans le récipient en acier inoxydable et les graines de courge et le sésame dans le tamis fin. Suivez les instructions de fabrication de lait de noix (p.7). Versez le lait de Thanksgiving dans un récipient et mélangez le nectar d'agave et le sel de mer au lait. Laissez refroidir.

Recettes de soupes

Soupe aux oignons et au brocoli :

• 1 oignon rouge ou jaune coupé en dé
• 1 tasse de bouquets de brocoli
• 1 petite carotte coupée
• 0,8 litre d'eau
• 1 cuil. à café de poivre et 1-2 cuil. à café de sel de mer
• un peu de noix de muscade râpée et un filet d'huile d'olive
• persil frais (garniture)

Ajouter l'oignon, le brocoli, la carotte, le poivre et l'eau dans le récipient en acier inoxydable. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes onctueuses mixées (p.8). Incorporez le sel de mer, la noix muscade et pour finir l'huile d'olive et servir chaud avec du persil frais haché. Une délicieuse soupe, idéale en hiver, que vous pouvez agrémenter de parmesan.

Soupe poireaux et pommes de terre :

• 1 poireau lavé et coupé
• 1 tasse de pommes de terre coupées
• 2 gousses d'ail
• 0,8 litre d'eau
• 1 cuil. à café de poivre
• 2 à 3 cuil. à café de miso rouge
• 1 cuil. à café de sel de mer
• 1 pincée de piment en poudre
• 1 filet d'huile de sésame
• un peu de jus de citron frais
• oignons

Ajoutez le poireau, les pommes de terre, l'ail, le poivre et l'eau dans le récipient en acier inoxydable. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes mixées (p. 8). Incorporez le miso rouge, le sel de mer, le piment et pour finir l'huile de sésame. Garnir avec des oignons frais et du jus de citron et servir chaud.

ASTUCE

Si vous souhaitez épicer une soupe préparée au Soyabella, placez les épices directement dans le récipient en acier inoxydable, montez la tête de l'appareil ***sans tamis*** *sur le récipient et exécutez l'option « moudre » en appuyant sur la touche « MILL » de la commande : les épices seront mixées à votre soupe pendant 10 secondes.*

Recettes de bouillons

Bouillon de seigle :

• 1 verre doseur d'amandes crues trempées
• 1 tasse de flocons de seigle
• 2 tasses d'eau
• 1 à 3 cuil. café de nectar d'agave
• 1 pincée de cannelle ou de noix de muscade
• 1 pincée de sel de mer

Versez 2 tasses d'eau dans le récipient en acier inoxydable. Ajoutez-y les flocons de seigle. Versez les amandes dans le tamis fin et fixez-le à la tête de l'appareil. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes avec petits morceaux (p.9). Versez le bouillon dans un saladier et incorporez alors le nectar d'agave et le sel. Servir chaud avec pour chaque portion une pincée de cannelle ou de noix de muscade.

Bouillon de millet :

• 2 tasses d'eau
• 1 1/2 tasse de millet trempé
• 1 1/2 verre doseur de graines de tournesol trempées
• 1/2 cuil. à café de cannelle
• 1 pincée de cardamome
• 1 à 3 cuil. café de nectar d'agave
• 1 pincée de sel de mer
• 1 petit morceau de beurre
• 1 poignée de raisins secs trempés

Versez l'eau et le millet dans le récipient en acier inoxydable. Versez les graines de tournesol dans le tamis fin et fixez-le sur la tête de l'appareil. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes mixées (p.8). Versez le bouillon dans un saladier et incorporez la cannelle, la cardamome, le nectar d'agave et le sel. Servir chaud, ajouter un petit morceau de beurre dans chaque portion et garnir de raisins et d'une pincée de cannelle.

Bouillon de pignons et riz :

• 2 verres doseurs de riz
• 1 verre doseur de pignons
• 1,3 litre d'eau
• sel et épices pour assaisonner

Laissez tremper le riz pendant 4 à 6 heures ou pendant la nuit. Versez le riz et les pignons directement dans le récipient en acier inoxydable. Versez l'eau dans le récipient en acier inoxydable jusqu'à atteindre le repère 0,8 litre. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes mixées (p.8). Quand l'appareil a terminé, complétez la préparation en ajoutant de l'eau jusqu'au repère 1,3 litre. Placez à nouveau la tête de l'appareil et actionnez deux fois la fonction moudre (« MILL »). Assaisonnez de sel et d'épices. Garnir chaque portion de quelques pignons.

Garantie

La machine à laits végétaux Soyabella SB 130 est garantie 2 ans à compter de la date d'achat dans le cadre d'un usage privé (6 mois en cas d'usage professionnel).
Cette garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication de l'ensemble des pièces.
Si durant ce délai de 2 ans, un défaut ou un dysfonctionnement apparaissait sur votre Soyabella SB 130 (dans le cadre d'une utilisation conforme aux instructions), l'importateur s'engage à le réparer, en remplacer gratuitement les pièces défectueuses ou à livrer un nouvel appareil en échange.
La mise en jeu de cette garantie implique le renvoi de l'appareil parfaitement **propre et nettoyé avec toutes ses pièces détachées** au service après-vente dans un emballage approprié.
Important : si les pièces détachées ou l'appareil ne sont pas propres, le centre de service après-vente en facturera le nettoyage indépendamment de tout droit de garantie.

CONSEIL : **conservez l'emballage d'origine** au cas où vous devriez renvoyer votre Soyabella SB 130. **Avant tout renvoi, appelez d'abord le service après-vente** : un appel suffit souvent à remédier au problème. Et si le retour s'avère nécessaire, l'appel préalable vous permettra de minimiser vos frais d'expédition.

La garantie ne couvre pas les pannes consécutives à :

a) un usage inadapté du Soyabella SB 130 .
b) une utilisation de pièces ou d'accessoires non d'origine.
c) un nettoyage négligent ou inapproprié.
d) une révision réalisée par un personnel non autorisé.
e) un usage différent de celui indiqué dans le mode d'emploi, une négligence, ou des modifications techniques apportées à l'appareil.

Pour toute question relative à l'utilisation ou à la révision de cet appareil, merci de contacter la Société COPLAN au 04 37 65 17 17

Reportez ici les références de votre appareil.

Soyabella SB 130 :

N° de modèle

Date d'achat

Distributeur

Numéro de la facture

Découvrez Le B... T...

Mixeur, broyeur et proportionneur à la fois, ce petit blender fait des merveilles dans votre cuisine, ou n'importe où ailleurs (compact, il se loge facilement dans un tiroir au bureau ou dans un bagage de vacances). Il prépare en quelques secondes mousses de légumes et de fruits frais pour conserver le bénéfice alimentaire des fibres, et sait aussi moudre du café, des noix, piler de la glace... Il est équipé de 2 gobelets avec couvercles.*

- ***Pour la fonction broyeur, un couteau 2 lames, 2 contenants et 2 couvercles.****

Le Blender Tribest

- *6 secondes - Votre nectar de fruits est mixé !*
- *4 secondes - Votre banane est mixée !*
- *12 secondes - Votre soupe est réussie !*

Pour le commander, rendez-vous sur www.nature-vitalite.com

* Modèle PB 200